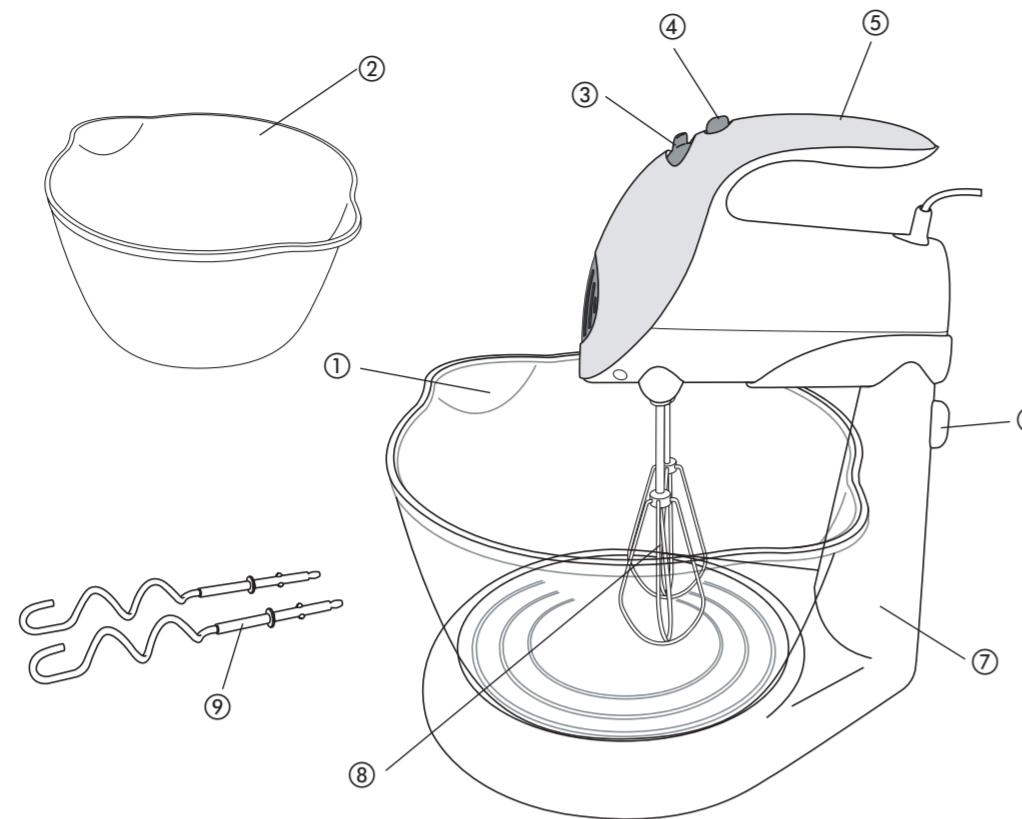
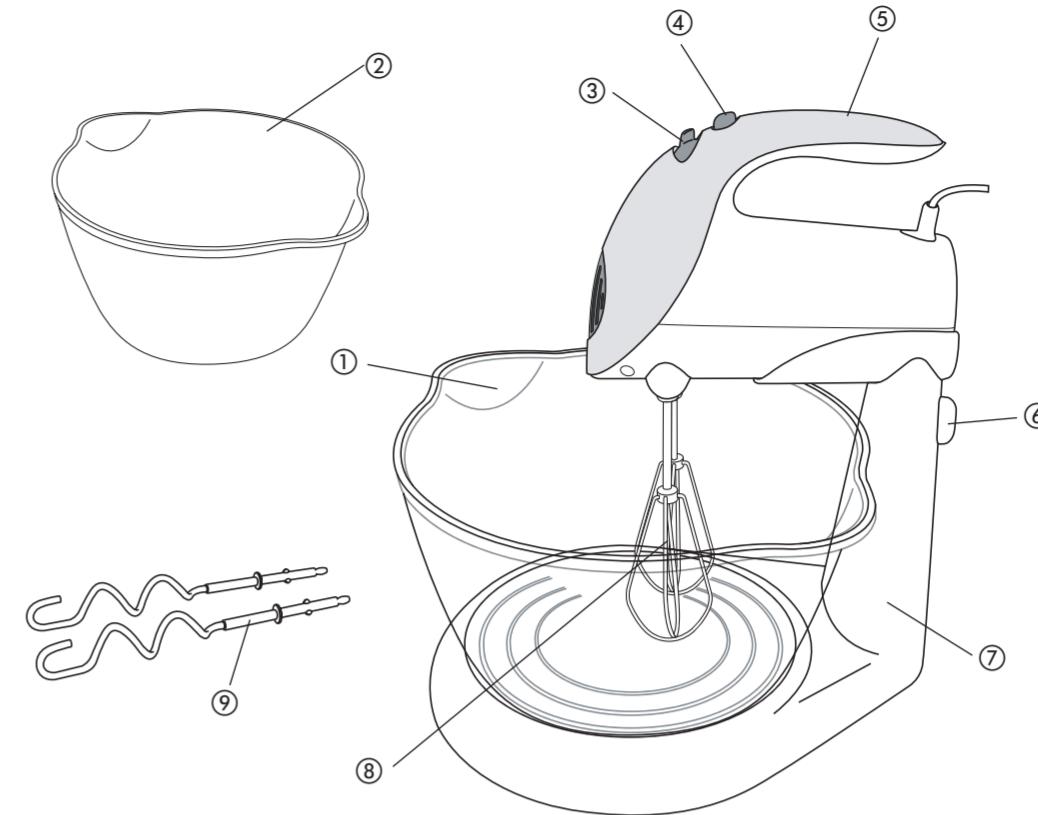


Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Recipiente de vidrio de 3.5L con asas en forma de boquilla
2. Recipiente plástico de 3.5L con asas en forma de boquilla
3. Interruptor de 5 velocidades
4. Botón expulsor (EJECT)
5. Mango
6. Botón de liberación (RELEASE)
7. Soporte
8. Batidores de alambre (2)
9. Ganchos para masa (2)



1. 3.5L glass bowl with spout-shaped handles
2. 3.5L plastic bowl with spout-shaped handles
3. 5-speed switch
4. Eject (expulsor) button
5. Handle
6. Release (de liberación) button
7. Stand
8. Wire beaters (2)
9. Dough hooks (2)

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

1. Despues de abrir retire cualquier etiqueta o calcomanía, material de empaque y literatura. Lave todas las partes conforme a las instrucciones de la sección "CUIDADO Y LIMPIEZA."

2. Asegúrese de desconectar la batidora y de ajustar el interruptor de velocidad a la posición de apagado (0) antes de instalar o de extraer los accesorios.

• **Para introducir los batidores de alambre:** ajuste el batidor con el cuello cerca del extremo del tallo hasta la marca ubicada cerca de la apertura (A). Empuje el batidor, haciéndolo girar ligeramente si es necesario, hasta que quede asegurado en su sitio. Introduzca el otro batidor en el segundo orificio, también haciéndolo girar si es necesario, hasta que quede asegurado en su sitio.

• **Para introducir el gancho para masa:** Instale el gancho en cualquiera de los dos orificios de la batidora. Empuje suavemente cada gancho, haciéndolo girar ligeramente si es necesario, hasta que quede asegurado en su sitio (B).

3. Conecte el cable a una toma de corriente.

4. Coloque en el recipiente los ingredientes a mezclar.

5. Si va a batir sobre la base, coloque la batidora sobre ésta y ajústela en su sitio (C). Coloque el tazón en la base del mismo, debajo de la batidora.

6. Si va a batir de forma manual, retire la batidora de su base, presionando el botón de liberación (RELEASE) (D), que está ubicado en el soporte para su comodidad. Introduzca los batidores o ganchos para masa en el centro de los alimentos en el tazón, sosteniendo la batidora por la manija.

7. Use la guía para batir, a continuación, con el fin de seleccionar la velocidad correcta (E) para el alimento que vaya a batir. En general, es mejor comenzar con la velocidad más baja (1), y luego aumentar la velocidad con los batidores o los ganchos para masa inmersos en los alimentos.

8. De manera continua, oriente los batidores o ganchos para masa a través de la mezcla, para obtener resultados uniformes. Recomendamos usar una espátula para retirar los ingredientes acumulados a los lados o en la parte inferior del tazón, con el fin de que todo se mezcle. Asegúrese de poner el interruptor de velocidad en apagado (0). Coloque la batidora sobre la base del apoyo, de manera que la masa escurra dentro del tazón. Sostenga la batidora por su manija, con los batidores o ganchos para masa orientados hacia abajo.

9. Para retirar los batidores, presione el botón expulsor (EJECT). **Precaución:** tenga cuidado al expulsar los batidores o ganchos para masa, ya que se zafan con rapidez de la batidora. Usted querrá expulsarlos dentro del tazón o en el fregadero.

Nota: Los recipientes no pueden girar 360° debido a las boquillas y a las asas.

Guía para batir

Use la siguiente guía para seleccionar la velocidad. Nota: comience a batir a la velocidad más baja y aumente gradualmente según se requiera. Para obtener mejores resultados, use los batidores de alambre para mezclas ligeras y esponjosas, crema de leche o huevos, a la velocidad N° 5.

USO DE LA FUNCIÓN DE VELOCIDADES

| | |
|-----------------------|--|
| 1 (Bajo) Combinar | Para combinar harina/ingredientes secos y líquidos para masas y pastas de galletas. Para combinar nueces, chips y uvas pasas en masas de galletas. |
| 2 (Bajo/Med) Revolver | Para preparar salsas, budines, muffins y panes rápidos. Para revolver masa ligeras. |
| 3 (Medio) Mezclar | Para preparar masas y mezclas de pasteles. Para batir la mantequilla con el azúcar o mezclar huevos a las masas. |
| 4 (Med/Alto) Batir | Para batir huevos enteros, postres congelados y glaseados. Para combinar mezclas tipo popovers. |
| 5 (Alto) Licuar | Para licuar mezclas esponjosas, crema batida, claras de huevo y puré de papas. |

Consejos para batir

Para obtener mejores resultados al batir crema de leche, enfrie la crema, los batidores y el recipiente. Comience a la velocidad más lenta y aumente gradualmente hasta licuar (N° 5), a medida que la crema se espesa.

Nota: Para obtener un mejor volumen al batir crema de leche, no use una espátula.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene partes que el consumidor pueda reparar. En caso de requerir mantenimiento, envíela al personal de servicio calificado.

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, asegúrese de que el interruptor de velocidad esté en la posición de apagado (0) y que el cable esté desconectado. Presione el botón expulsor (EJECT) para sacar los batidores o los ganchos para masa.
2. Los batidores y ganchos para masa se pueden lavar con agua tibia o espumosa, o en un lavaplatos. Seque muy bien todas las partes antes de guardarlas.
3. Limpie la batidora, el soporte de la batidora o el cable con un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles, limpie las superficies con un paño humedecido en agua espumosa o con un limpiador suave no abrasivo. Posteriormente, limpie con un paño limpio y húmedo. No use limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la batidora, ya que pueden dañar el acabado.

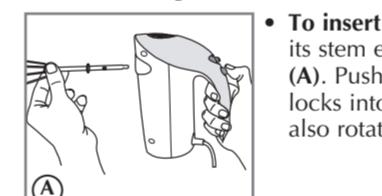
Almacenamiento de la batidora y el soporte de la batidora

- Para prolongar la vida útil de la unidad, evite tirar del cable o doblarlo en la parte del enchufe.
- Para almacenar, envuelva el cable en las argollas y asegúrelo con el sujetador de cable adjunto. No enrolle el cable alrededor de la batidora.

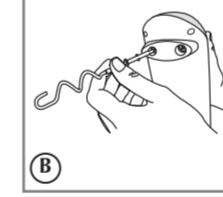
BLENDER JAR ASSEMBLY

This product is for household use only.

1. After unpacking, before first use, remove all stickers, packing material, and literature. Wash all parts as instructed in the Care and Cleaning section.
2. Make sure speed switch is in the off (0) position and unplugged before inserting or removing attachments.



- **To insert wire beaters:** Match beater with the collar near its stem end to the illustration located near the opening (A). Push in beater, rotating slightly if necessary, until it locks into place. Insert other beater into the second hole, also rotating it if necessary, until it locks into place.

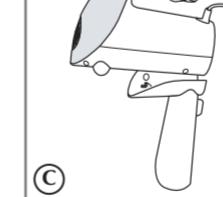


- **To insert dough hook:** Match dough hook into either opening of the mixer. Gently push in each dough hook, rotating it slightly if necessary, until it locks into place (B).

3. Place ingredients to be mixed in a bowl.

4. Plug cord into an outlet.

5. If mixing on stand, place mixer on the stand and click into place (C). Place bowl in bowl rest beneath mixer.



6. If mixing by handheld method, remove mixer from stand by pressing the release button (D) conveniently located on the stand. Insert beaters or dough hooks into center of food in bowl, holding the mixer by the handle.



7. Use the mixing guide below to select the correct speed (E) for the food you are mixing. Generally, it is best to start on the lowest speed (1), then increase speed with beaters or dough hooks immersed in the food.

Note: The bowls cannot rotate 360 degrees because of the spout/handles.

Mixing Guide

Use the following guide for speed selections. Note: Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. For best results, use wire beaters to whip light, fluffy mixtures, heavy cream, or eggs, at speed #5.

SPEED FUNCTION USE

| | |
|-------------------|--|
| 1 (Low) Blend | To blend flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. |
| 2 (Low/Med) Stir | To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. |
| 3 (Medium) Mix | To prepare batters and cake mixes. |
| 4 (Med/High) Beat | To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. |
| 5 (High) Whip | To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and mashed potatoes. |

8. Guide beaters or dough hooks continuously through the mixture for uniform mixing. We recommend using a spatula to scrape away buildup from sides or bottom of the bowl and blend ingredients back into beaters. Be sure to turn speed switch off (0). Place mixer on stand so that batter will drip back into bowl. Hold mixer by handle with beaters or dough hooks facing forward.

9. To remove beaters, push eject button. **Caution:** Be careful when ejecting the beaters or dough hooks since they come out of the mixer quickly. You may want to eject them into bowl or into a sink.

Mixing Tips

For best results when whipping cream, chill the cream, beaters, and bowl. Start with the lowest setting and gradually increase to whip (#5) as the cream begins to thicken.

Note: For best volume when whipping cream, do not use a spatula.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Make sure speed switch is in off (0) position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer. Press eject button to remove beaters or dough hooks.
2. The beaters and dough hooks may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the mixer, stand or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of mixer as they can damage the finish.

Storing the Mixer and Stand

- To prolong the life of the unit, avoid jerking the power cord or straining it at the plug connection.
- To store, coil cord in loops and secure it with attached cord tie. Do not wrap cord around mixer.